

In evidenza Ristoranti

# Il Bavaglino ospita Alessandro di Camporeale e inaugura la stagione estiva

di: G. Monteleone

30 maggio 2017



La cucina è quella stellata di **Giuseppe Costa**, i vini invece quelli di **Alessandro di Camporeale**, la data è quella di Domenica **4 giugno**.

Una cena per inaugurare la stagione estiva e che combina i piatti che hanno consacrato lo chef de "**Il Bavaglino**" di **Terrasini**, alle etichette di una delle aziende più amate della Sicilia occidentale.

Quattro i vini in assaggio tra i quali il Kaid Syrah 2014, premiato quest'anno al Vinitaly, che saranno raccontati nel corso della serata dall'enologo **Benedetto Alessandro**.

Scopriamo insieme il Menù:

Aperitivo di benvenuto e *amuse-bouche*

- *Sfincionello*

- *Arancina di Cous Cous*
- *Crudo di Gamberi, finocchio croccante e arancia*

#### Antipasto

- *Polpo bollito; in abbinamenti il Kaid Sauvignon Blanc 2016*

#### Primo

- *Anelletti con pesto di basilico e vastedda del Belice; Kaid Sauvignon Blanc 2016*
- *Cannelloni di gambero, pomodoro giallo, cannolicchi e zucchine croccanti; in abbinamento con il Kaid Syrah 2014*

#### Secondi

- *Tonno scottato, crema di ceci e cipollea rossa in agrodolce; Kaid Syrah 2008*

#### Pre dessert

#### Dessert

- *Nuvola di Cassata; servita con il Kaid Vendemmia Tardiva 2016*
- 

La serata avrà un costo di € 80

#### Per info e prenotazioni

Tel. 091 868 2285

Il Bavaglino

Via Benedetto Saputo, 20

90049 Terrasini (Pa)

---



Giuseppe Costa, chef patron de "Il Bavaglino"

**Giuseppe Costa** nasce nel 1982 nella cittadina trapanese di Alcamo, dove trascorre solamente pochi mesi della sua vita. Si trasferisce presto a Montelepre un piccolo paesino collinare a pochi passi dal capoluogo della propria regione.

Frequenta l'istituto alberghiero di Trapani dove consegue il diploma per i servizi ristorativi, ma presto si accorge di essere in una realtà troppo limitata per uno che, come lui, da grande vorrebbe davvero "diventare grande".

Così decide di preparare la valigia portando con sé una gran voglia d' apprendere, molta buona volontà e curiosità per il cammino che ha deciso d' intraprendere: prima in Trentino, poi a Bruxelles e successivamente in Italia al ristorante "Maremma" per una consulenza di Heinz Beck, in seguito approda in costiera amalfitana al "Rosselinis" [due stelle Michelin] con lo chef Pino Lavarra dove resta per due stagioni.

Decide di tornare in Trentino, a Trento, nel ristorante "Scigno del Duomo" con lo chef Alfredo Chiocchetti nonché il primo chef di Alajmo. Si sposta, quindi a Milano dallo chef Carlo Cracco dell'omonimo ristorante [due stelle Michelin].

Matura, poco alla volta, l'idea del suo ritorno in Sicilia, il mare, il sole, e la sua terra dove ama ogni cosa, dai colori ai profumi e da dove era partito. E' qui che vuole esprimere tutto ciò che ha appreso e fare conoscere la sua passione per la cucina attraverso i prodotti della propria terra.

Nel 2009 a Napoli, nella cornice del Circolo Savoia, si aggiudica il premio come Chef Emergente del Sud Italia. Il 4 novembre 2014 riceve la prima stella della guida Michelin.

---



Due generazioni della famiglia Alessandro

La famiglia **Alessandro** è impegnata in viticoltura sin dai primi del 900. I fratelli Rosolino, Antonino e Natale, affiancati dai figli Anna, Benedetto e Benedetto, sono artefici di una rivoluzione produttiva centrata sul vigneto e sulle buone pratiche enologiche, che ha dato vita a vini di grande impatto e struttura, morbidi, eleganti e di grande equilibrio.

Vini che nascono in vigna, tra i filari e dalla passione delle persone che lo conducono.

Alessandro di Camporeale è un'azienda dove le nuove generazioni riscoprono l'orgoglio della propria identità, condividendo un progetto produttivo che ha solide radici nella storia di questa famiglia.

Sono i tre cugini Alessandro, il futuro di questa Cantina che, con loro, si rinnova e guarda con nuova passione e speranza al terzo millennio. Da Anna, responsabile dell'enoturismo e della comunicazione, a Benedetto, l'enologo che segue tutto il processo produttivo, in vigna come in cantina, all'altro cugino, pure lui Benedetto, responsabile del marketing dell'azienda di famiglia. Nuove risorse umane e nuove specializzazioni per proseguire, con fiducia, una storia aziendale diventata l'emblema di un territorio vitivinicolo di grande pregio.